



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Château Haut-Beausejour

Château Haut-Beauséjour Bordeaux

| | |
|---------------------------|-------------|
| Artikelnummer | 232088-2013 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Alkohol | 13 % vol. |
| Farbe | rot |
| Enthält: | Sulfite |

| | |
|-----------------------|--|
| Anbaugebiet | <p>Bordeaux</p> <p>Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.</p> |
| Region | <p>Saint Estèphe</p> <p>Die Gemeinde Saint-Estèphe liegt auf der Halbinsel Médoc, nördlich von Bordeaux.</p> |
| Klassifikation | <p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p> |
| Jahrgang | <p>2013</p> <p>Der Jahrgang 2013 hat es den Winzern in Bordeaux nicht leicht gemacht. Der Frühling war relativ kalt und nass, wodurch die Blüte sehr ungleichmäßig verlief. Der Sommer hingegen war sehr schön und warm, sowie einer der sonnenreichsten der letzten 25 Jahre. Leider gab es auch im September wieder einige Regenschauer. Die Winzer mussten sich deshalb mit der Lese beeilen und anschließend sorgfältig selektieren. Die Appellationen Barsac und Sauternes haben jedoch von den diesjährigen Wetterbedingungen profitiert. Das warme und feuchte Wetter sorgte für eine rasche Ausbreitung der Edelfäule. Die Erträge sind 2013 sehr gering, jedoch sind die Winzer optimistisch was die Qualität der Weißweine angeht.</p> |
| Bodenart | <p>Es herrschen hier Kies der Pyrenäen, Sandstein und Schwemmlandböden vor, die auf einem Kalksubstrat ruhen.</p> |
| Erzeuger | <p>Château Haut-Beauséjour</p> <p>Das 19 Hektar große Château Haut-Beauséjour war bis 1992 unter dem Namen Beauséjour und Picard bekannt. Seinerzeit wurden hier einfache, saubere Weine vinifiziert. Seit der Übernahme durch das Haus Champagne Louis Roederer ist ein deutlicher Qualitätssprung gelungen. Investitionen insbesondere im Weinberg und Keller haben sich gelohnt. Ein typischer Médoc zu einem fairen Preis.</p> |
| Beschreibung | <p>"Dunkles Rubinrot mit lila Reflexen, leuchtend, wunderbare fruchtige Vielfalt in der Nase, Cassis, Brombeeren, Blaubeeren, rote und schwarze Johannisbeeren und reife Kirschen. Marmeladige Aromen mit klarer Würze und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er sehr weich, saftig und opulent. Der Wein ist elegant und wunderbar ausbalanciert. Samtige Tannine begleiten das lange Finale."</p> |
| Empfehlung | <p>Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife jetzt - 2025. Rinderbraten in Rotwein geschmort mit karamellisierten Schalotten und Ofenkartoffeln. Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passen auch sehr gut dazu.</p> |

Stand 05.01.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de